

Quindim

INGREDIENTES PARA 17 QUINDINS

12 gemas de ovo de ovos xl
200g de açúcar
100g de coco ralado seco
200 ml de leite de coco
40g de manteiga derretida
Forminhas untadas com manteiga e polvilhadas
com farinha ou uma forma grande



Tempo de preparação: 1 hora e 20 minutos

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/quindim-43037/>

PREPARAÇÃO

1. Misture o coco ralado com o leite de coco e mexa com um garfo. Deixe repousar durante 10 minutos para hidratar o coco.
 2. Coloque as gemas num passador fino e mexa com uma colher. Junte o açúcar às gemas e mexa com uma colher. Adicione o coco e a manteiga. Mexa muito bem até que a mistura fique homogênea.
 3. Divida o preparado pelas forminhas sem encher demasiado. Coloque as forminhas num tabuleiro de ir ao forno e coloque água suficiente para cozer em banho maria. Cubra o tabuleiro com folha de alumínio.
 4. Leve ao forno pré-aquecido nos 160°C e deixe cozer durante 1 hora. Passado o tempo retire do forno. Passe com uma faca à volta das forminhas e desenforme cuidadosamente. Espero que gostem, bom apetite!
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!